

Печь-коптильня Alto-Shaam 750-SK/SX WD

Основные характеристики

Количество уровней	9
Тип гастроемкости	GN 1/1
Температурный режим	от 94 до 163 °C
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	4.2 кВт
Ширина	653 мм
Глубина	851 мм
Высота	873 мм
Вес (без упаковки)	102 кг
Вес (с упаковкой)	131 кг
Страна производства	США

Описание

Печь [Alto-Shaam 750-SK/SX WD](#) предназначена для горячего и холодного копчения продуктов на предприятиях общественного питания. Для приготовления блюд используется деревянная щепа, что гарантирует наивысшие вкусовые качества. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверь - из прочного стекла и нержавеющей стали с магнитным замком

Технология нагрева Halo Heat обеспечивает равномерное распределения тепла без использования вентилятора и сохранение влаги без поддона для регулирования влажности. Благодаря сохранению исходной влажности вкус продукта получается более нежным, а отсутствие обдува исключает высушивание продукта и потеря веса при этом минимальная.

Особенности:

- Система The SureTemp™ для сохранения тепла когда дверь открыта
- Холодное и горячее копчение, томление мяса, рыбы, птицы
- Ночное копчение, приготовление и выдерживание без присмотра
- Таймер копчения позволяет выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчения
- Использование естественных ферментов, придают мясу мягкую консистенцию
- Простая выгрузка и загрузка рецептов через порт USB
- Съёмный одноточечный термощуп с прямой ручкой
- Сливной поддон и жироборник
- Колесики: 2 фиксированных и 2 поворотных со стопорами
- Низкое энергопотребление
- Простота в эксплуатации

Дополнительные характеристики:

- Интервал температуры выдерживания: от 29 до 96°C
- Размер камеры: 510x559x673 мм
- Габариты в упаковке: 889x889x1067 мм

** Внимание! Имеются модели разных размеров и уровней под заказ!*